

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

### COMPLET CHORIZOSL CH-121

#### DESCRIPCIÓN

Aspecto y color: polvo de granulometría inferior a 1.3 mm, no apelmazado, correspondiente a la fórmula. Ligeros cambios en la coloración del polvo no afectan a la funcionalidad y/o sabor del producto terminado.

Etiquetado producto final: indicar las materias primas en orden decreciente seguidas de la siguiente información:

Pimentón, sal, dextrosa, especias, antioxidantes E-331iii y E-301, estabilizante E-451, azúcar, potenciador de sabor E-621, extracto vegetal, conservador E-252 y colorante E-120.

*("Coadyuvante tecnológico E-551, tal y como se define en el Reglamento (CE) No 1333/2008, no necesario su etiquetado en el producto final al amparo del artículo 20 apartado b) del Reglamento (CE) 1169/2011")*

Si se desea sustituir los números "E" por la denominación de cada aditivo, se puede utilizar la información reflejada en la etiqueta del preparado.

Dosis: 60 g/Kg de carne

Aplicación e instrucciones de uso: Elaboración de producto cárnico no tratado por el calor: chorizo curado. Dispersar en agua hasta formar una papilla y añadir sobre la carne.

Para cumplir con la legislación vigente es responsabilidad del profesional alimentario respetar la dosis de aplicación y una buena disolución, dispersión y homogeneización de los productos que contienen sustancias limitadas; además de respetar el uso aconsejado y cumplir con la normativa aplicable al producto comercializado.

Contenido en aditivos sujetos a limitación legal:

- E-252: <150 mg/dosis
- P205 (E-450-452): < 3 g/dosis
- E-621 (expresado como ácido glutámico) < 1 g/dosis
- E-120 (expresado como ácido carmínico): < 100 mg/dosis

Nota general: el contenido en nitrificantes de los productos alimenticios puede verse modificado por diversos motivos:

- Pérdida natural de agua en el propio proceso de maduración-curado y consecuente concentración de aditivos.
- Aporte extra con ingredientes como agua, pimentón y vegetales ricos en nitratos de forma natural, especialmente si son deshidratados.
- Transformación natural de nitrato en nitrito por acción bacteriana (reducción)
- Transformación de nitrito en nitrato, por transformación inversa

171121 / 2016 / 1

VERSIÓN: 05

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía (Kcal)	128,6
Proteínas (g)	6,4
Hidratos de carbono (g)	26,0
de los cuales azúcares (g):	8,8
Grasas (g)	5,2
de las cuales saturadas(g):	0,8
Sal (g)	42,1

#### INFORMACIÓN DE INTERÉS:

Este preparado a su dosis de uso recomendada permite el cumplimiento de los factores esenciales de composición y calidad de la Norma de Calidad de derivados cárnicos curados-madurados (proteínas añadidas, hidratos de carbono...)

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad inferior al 14%

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de Salmonella en 25 g

#### NORMATIVA APLICABLE

Todas las especias, aditivos e ingredientes comercializados por Productos Pilarica, S.A. cumplen con las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, con los criterios de Identidad y Pureza y las Normas de Calidad aplicables y establecidos por la normativa vigente. Además de la normativa anterior, se realiza un control de proveedor que garantiza el cumplimiento con el Reglamento sobre Contaminantes. Nuestro proceso de selección y mezclado garantiza el cumplimiento de los límites microbianos y de micotoxinas que son de aplicación en cada momento. **No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos Modificados Genéticamente. A la dosis de aplicación, nuestros productos cumplen con la normativa vigente.**

171121 / 2016 / 2

VERSIÓN: 05

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- El producto elaborado con este producto puede ser considerado como libre de gluten/ lactosa siempre y cuando no se adicione otras materias primas susceptibles de aportar los alérgenos mencionados.
- Información para empresas certificadas por FACE: Este producto contiene más del 25 % de materias primas de riesgo según Reglamento de 2012.

Alérgeno	Presente en formulación como ingrediente	Observaciones
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo.	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	
Frutos de cáscara	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	

Elaborado en una fábrica que utiliza productos a base de soja, harina de trigo, sulfitos, mostaza, leche y lactosa y que minimiza los riesgos frente a la contaminación cruzada.

## INFORMACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato de venta: Bolsa de 5 Kg Consultar con el Dpto. Comercial otras variantes disponibles.

Material de Envase:

Complejo formado por poliéster adherido a una lámina de polietileno/etilenvinil-alcohol/polietileno (PE/EVOH/PE) que constituye una elevada barrera al oxígeno.

Condiciones de almacenamiento: almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar.

Consumo preferente: Antes de 15 meses desde la fecha de fabricación (Indicado en la etiqueta). Por ser de consumo preferente, está sujeta a revisión por parte de Control de Calidad.

## REGISTROS SANITARIOS:

24.00464/V 31.00092/V 10.22860/V 40.27313/V

**Fecha de revisión:** 09/11/2016

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

**Dpto. Técnico.**

171121 / 2016 / 4

VERSIÓN: 05

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)